

El pastisser David Gil afronta aquest 2026 amb un doble motiu de celebració. D'una banda, la seva Pastisseria Gil de Llivia arribarà el Primer de maig als 40 anys de trajectòria; de l'altra, l'establiment acaba de revalidar, per sisè any consecutiu, el guardó de millor pastisseria del Pirineu i ha estat inclòs novament entre les 50 millors de Catalunya en els prestigiosos premis Fava de Cacao.

Els guardons es van lliurar el cap de setmana passat a Sant Vicenç dels Horts, en el marc de la novena edició de la Mostra Internacional de Pastisseria. Són considerats el reconeixement més important del sector a Catalunya i compten amb un jurat coordinat per l'especialista Marc

Guardo Fava de cacao

La Pastisseria Gil de Llivia arriba als 40 anys com a referent del Pirineu, amb David Gil al capdavant i sis guardons consecutius com a millor pastisseria de la serralada. El projecte familiar combina tradició i innovació i acaba de ser reconegut entre les 50 millors pastisseries de Catalunya.

Quatre dècades de pastisseria Gil, ara amb el sextet pirinenc

descoprensaiberica#biblioteca@puigcerda.cat

MIQUEL SPA
Llivia

canvi que va suposar l'obertura del túnel del Cadí el 1984: «si abans les temporades d'estiu eren de Sant Joan a la Mercè, avui el turisme es concentra molt més en períodes com l'agost, Nadal o Setmana Santa, amb una lleu recuperació de mesos com juliol o setembre gràcies, entre altres factors, a l'auge dels esports de muntanya i de natura».

Sis anys d'hegemonia al Pirineu

El fet d'haver guanyat sis anys seguits el títol de millor pastisseria del Pirineu no és casual. David Gil considera que, «fora de la Cerdanya, les coses també es fan bé, és clar, però és més difícil trobar una xarxa tan diversificada de pastisseries de qualitat que facin producte tradicional i tam-



David Gil amb el guardó per sisena vegada



David Gil a l'obrador de la pastisseria de Llivia que aquest any en farà quaranta

Balaguer, integrat per periodistes gastronòmics, pastissers i professors de pastisseria. La Pastisseria Gil hi ha tornat a destacar com a referent del Pirineu.

Un projecte familiar de 40 anys

La Pastisseria Gil va obrir portes el 1986 de la mà de Josep Maria Gil i Maria Mateu, els pares d'en David. El pare fundador va anar dos anys a Sant Cugat a formar-se com a pastisser abans d' aixecar, amb dificultats però també amb molta passió, un obrador que amb el temps esdevindria un punt de referència a la Cerdanya. Quatre dècades després, el relleu generacional està plenament consolidat en la figura del fill, que des del 2018 lidera el projecte.

David Gil explica que, tot i haver estat sempre vinculat al negoci familiar, aquell any va decidir apostar-hi de manera definitiva. Amb una formació prèvia en hostaleria a la Joviat, va detectar que la pastisseria havia «tocat sostre» i va optar per fer una passa endavant «incorporant noves tècniques i tendències de la pastisseria contemporània, sense renunciar als clàssics que han donat fama a la casa. El resultat ha estat un salt qualitatiu notable, que combina la tradició amb una pastisseria més moderna, basada en la combinació de textures —cremosos, cruixents, mousses— i en l'ús de nous ingredients i tècniques». La pastisseria Gil també ha apostat per ampliar l'oferta amb productes

Fundada el 1986 pels pares, la pastisseria manté l'esperit original i hi suma la modernitat

La Cerdanya pastissera viu amb un peu a la tradició gastronòmica francesa

sense lactosa o sense farina de blat, adaptant-se a les noves demandes, tot i que l'obrador no pot garantir elaboracions sense gluten.

Malgrat aquesta evolució, la clientela de la Cerdanya i de segona residència continua fidel sobretot a la pastisseria tradicional. Els clàssics com els braços de gitano, el pastís de mousse de llimona o els panettones segueixen sent els grans protagonistes del taulell. «La pastisseria individual, molt de moda a les grans ciutats, ha anat entrant de mica en mica, sobretot entre un públic més jove, però el pes de la tradició continua sent determinant. Aquesta realitat també té a veure amb l'evolució de la Cerdanya». Gil, nascut a Llivia, ha viscut el

bé modern». En el seu cas, l'aposta per l'excel·lència no s'ha limitat al producte: «també volem pel servei, la imatge de marca i la presència a les xarxes socials».

Tot plegat ha permès que la Pastisseria Gil no només mantingui el prestigi heretat dels fundadors, sinó que el projecte cap al futur en una Cerdanya ja assentada en una cruïlla oberta de camins entre Barcelona, el Pirineu i la França de la gran tradició gastronòmica més. Amb el 40è aniversari a tocar i els principals guardons del sector sota el braç, David Gil viu una etapa vital i professional amb la voluntat de continuar sent una referència dolça a la Cerdanya i al conjunt del Pirineu. ■